



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

**Управление Федеральной службы по надзору
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
по Кемеровской области**

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Кемеровской области в городе
Анжеро-Судженске, Ижморском и Яйском районах
(наименование территориального отдела)

Территориальный отдел
Управления Роспотребнадзора
по Кемеровской области в г.
Анжеро-Судженске,
Ижморском и Яйском районах

(место составления акта)

“ 11 ” ноября 20 19 г.
(дата составления акта)
12.00 час
(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ

**органом государственного контроля (надзора), органом муниципального контроля
юридического лица, индивидуального предпринимателя**

№ 1471-19

По адресу/адресам: 652470, Кемеровская область, г. Анжеро-Судженск, ул. Пятилетки, 21
(место проведения проверки)

На основании: Распоряжения Управления Роспотребнадзора по Кемеровской области от 07
октября 2019 г. № 1471-19

(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата))

была проведена плановая, выездная проверка проверка в отношении:
(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ АНЖЕРО-СУДЖЕНСКОГО ГОРОДСКОГО ОКРУГА
"РЕАБИЛИТАЦИОННЫЙ ЦЕНТР ДЛЯ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ С ОГРАНИЧЕННЫМИ
ВОЗМОЖНОСТЯМИ"**

(наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии)
индивидуального предпринимателя)

Дата и время проведения проверки:

“ 14 ” октября 20 19 г. с ____ час. ____ мин ____

“ 11 ” ноября 20 19 г. с ____ час. ____ мин ____ час. ____

(заполняется в случае проведения проверок филиалов, представительств, обособленных структурных
подразделений юридического лица или при осуществлении деятельности индивидуального предпринимателя
по нескольким адресам)

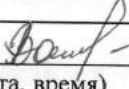
Общая продолжительность проверки: 20 рабочих дней

(рабочих дней/часов)

Акт составлен: Территориальным отделом Роспотребнадзора по Кемеровской области в городе Анжеро-Судженске, Ижморском и Яйском районах

(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен(ы): (заполняется при проведении выездной проверки)

директор Варанкина Анна Николаевна, 7.10.2019 года 

(фамилии, инициалы, подпись, дата, время)

Дата и номер решения прокурора (его заместителя) о согласовании проведения проверки: не требуется

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лицо(а), проводившее проверку: Лябах Елена Алексеевна, ведущий специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Кемеровской области в г. Анжеро-Судженске, Ижморском и Яйском районах

Зеленова Александра Александровича — заведующего санитарным отделом — врача по общей гигиене филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» в городе Анжеро-Судженске, Ижморском и Яйском районах, Арак Анну Вальтеровну, помощника врача по гигиене детей и подростков филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» в городе Анжеро-Судженске, Ижморском и Яйском районах, Гарину Анну Григорьевну, помощника врача по коммунальной гигиене филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» в городе Анжеро-Судженске, Ижморском и Яйском районах, Терехину Людмилу Анатольевну врача по СГЛИ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» в городе Анжеро-Судженске, Ижморском и Яйском районах, Кожевникову Татьяну Анатольевну помощника врача эпидемиолога филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» в городе Анжеро-Судженске, Ижморском и Яйском районах, Голубеву Екатерину Геннадьевну помощника врача эпидемиолога филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» в городе Анжеро-Судженске, Ижморском и Яйском районах, Шевченко Людмилу Михайловну врача-эксперта филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» в городе Анжеро-Судженске, Ижморском и Яйском районах, Ключникову Ирину Давыдовну лаборанта ИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» в городе Анжеро-Судженске, Ижморском и Яйском районах, Леонову Юлию Игоревну, техника филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» в городе Анжеро-Судженске, Ижморском и Яйском районах

Аттестат аккредитации ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» № RA.RU.710013 от 30.04.2015г, выданный Федеральной службой по аккредитации.

(фамилия, имя, отчество (последнее — при наличии), должность должностного лица (должностных лиц), проводившего(их) проверку; в случае привлечения к участию в проверке экспертов, экспертных организаций указываются фамилии, имена, отчества (последнее — при наличии), должности экспертов и/или наименования экспертных организаций с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименование органа по аккредитации, выдавшего свидетельство)

При проведении проверки присутствовали: **директор Варанкина Анна Николаевна**

(фамилия, имя, отчество (последнее — при наличии), должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя юридического лица, уполномоченного представителя индивидуального предпринимателя, уполномоченного представителя саморегулируемой организации (в случае проведения проверки члена саморегулируемой организации), присутствовавших при проведении мероприятий по проверке)

В ходе проведения проверки установлено:

Наименование учреждения: Муниципальное казенное учреждение Анжеро-Судженского городского округа «Реабилитационный центр для детей и подростков с ограниченными возможностями»

Юридический адрес: 652470, Кемеровская область, г. Анжеро-Судженск, ул. Пятилетки, 21

Фактический адрес: Кемеровская область, г. Анжеро-Судженск, ул. Пятилетки, 21

Ф.И.О. руководителя, телефон, факс: Варанкина А.Н., тел 6- 03-83

ИНН/КПП 4201006610

ОГРН 1024200508090

Лицензия на медицинскую деятельность № ЛО 42-01-002914 от 15.05.2014 года.

Характеристика учреждения.

Муниципальное казенное учреждение «Реабилитационный центр для детей и подростков с ограниченными возможностями» расположен по адресу: Кемеровская область, г.Анжеро-Судженск, ул. Пятилетки, 21.

Целями деятельности учреждения является восстановление социального статуса, реабилитация или абилитация ребенка-инвалида, оказание детям с ограниченными возможностями здоровья комплекса социальных услуг, направленных на устранение или возможно полную компенсацию ограничений жизнедеятельности, вызванных нарушением здоровья со стойким расстройством.

Предметом деятельности учреждения является предоставление социальных услуг детям и подросткам с ограниченными возможностями здоровья, нуждающимся в социальном обслуживании, в полустационарной форме социального обслуживания в соответствии с индивидуальной программой и условиями договоров, заключенных с получателями социальных услуг или их законными представителями.

Реабилитационный центр предназначен для реабилитации, оздоровления детей и подростков с ограниченными возможностями в возрасте от 3-х до 18 лет. В учреждении функционирует 2 отделения: дневное и стационарное. В стационарное отделение дети поступают по приглашению центра на срок до 21 дня для проведения реабилитации. Рассчитано отделение на 25 мест, фактически 10 детей в стационарном отделении, 10 детей в дневном отделении. Рабочая неделя 5-ти дневная, в выходные и праздничные дни отделение не работает.

Земельный участок учреждения огорожен забором, высотой 1.6м, пешеходные дорожки очищены от снега, уборка территории проводится ежедневно. Земельный участок благоустроен, установлено игровое и спортивное оборудование. Участок условно разбит на зоны: игровая, хозяйственная. На территорию хозяйственной зоны имеется отдельный въезд, здесь расположена котельная, установлен контейнер для сбора твердых бытовых отходов, заключен муниципальный контракт на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами №101128 от 1.07.2019г. с ООО «Чистый Город Кемерово».

На территории построено овощехранилище для длительного хранения овощей.

В игровой зоне установлены качели, скамьи, спортивное оборудование, теневой навес.

Здание реабилитационного центра 2-х этажное, структура здания компактная, выполненная из кирпича, здание не типовое, приспособленное.

На 1-м этаже расположены пищеблок, кабинет приема детей (ординаторская), массажный кабинет, зал лечебной физкультуры, 2 помещения для верхней одежды детей дневного и стационарного отделения, сенсорная комната, кабинеты администрации (директора, бухгалтерии, отдел кадров, ст. медсестры), санитарный узел для персонала.

На 2-м этаже расположены 2 групповые ячейки стационарного отделения, процедурная, кабинеты логопеда, психолога, методический кабинет.

Высота основных помещений здания не менее 3.0 м. Входы в здание с двойными тамбурами. Состояние кровли здания в удовлетворительном состоянии, капитальный ремонт проведен в 2007- 2008г.(наружная отделка здания, замена оконных блоков, замена входных дверей), 2011г проведен ремонт кровли здания. Текущие косметические ремонты проводят ежегодно.

В учреждении организовано 2 группы детей, находящихся на реабилитации в стационарном отделении:

1-я группа- количество детей по списку -10, присутствует-10 детей.

2- группа- количество детей по списку – 10, присутствует – 10 детей.

В состав каждой группой ячейки входят: приемная, спальня, игровая, туалетная.

Стационарное отделение: спальня — 28.6 кв.м., туалетная — 5.5.кв.м., игровая — 37.2 кв.м., приемная — 10.3 кв.м.

Отделение дневного пребывания:

спальня — 28.6 кв.м., туалетная — 13.2 кв.м., игровая — 49.8 кв.м.

Для соблюдения правил личной гигиены каждый ребенок имеет личные индивидуальные принадлежности.

В стационарном отделении в умывальной установлено 2 раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, поддон с 1 душевой сеткой, в туалетной установлено 2 унитаза в закрывающихся кабинах.

В дневном отделении в туалетной установлен 1 унитаз, душевая, 1 раковина для умывания.

Для хранения уборочного инвентаря в здании учреждения предусмотрено отдельное помещение со сливом, что соответствует требованиям п. 4.8. СанПиН 2.4.3259-15 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей».

Жилые комнаты оборудованы стационарными кроватями, шкафами для хранения личных вещей, тумбочками. Раскладные и трансформируемые кровати не используются. Установленные стационарные кровати одного размера, что соответствует требованиям п. 4.9. СанПиН 2.4.3259-15 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей».

Помещение для отдыха и игр оборудовано шкафами, тумбами, стеллажами для хранения игр и игрушек, развивающего инвентаря, книг, столами и стульями, мягкой мебелью (диван). Мягкая мебель покрыта сменными чехлами, что соответствует требованиям п. 4.10. СанПиН 2.4.3259-15 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей».

Используемые мебель и игрушки безвредны для здоровья детей и имеют документы, подтверждающие их безопасность, что соответствует требованиям п. 4.11. СанПиН 2.4.3259-15 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей».

Санитарные узлы оборудованы унитазами и раковинами. Рядом с умывальными раковинами оборудованы настенные крючки для индивидуальных полотенец. Мыло и туалетная бумага в наличии. Душевая оборудована душевой кабинкой с душевой сеткой на гибком шланге, что соответствует требованиям п. 4.14. СанПиН 2.4.3259-15 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей».

Раздевальное помещение оборудовано шкафами для раздельного хранения одежды и обуви. Условия для сушки верхней одежды и обуви предусмотрены в приемной, что соответствует требованиям п. 4.15. СанПиН 2.4.3259-15 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей».

Набор и площади помещений, их размещение соответствуют требованиям п.п. 4.1, 4.6, 4.8, 4.9, 4.10, 4.11, 4.14, 4.15. СанПиН 2.4.3259-15 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей». Экспертное заключение №958/005-ОГДиП/01 от 5.11.2019г.

Учреждение обеспечено 3 комплектами постельного белья и полотенец на каждого ребенка, 2 комплектами наматрасников. Собственная прачечная в учреждении отсутствует. Стирка белья осуществляется по договору оказания услуг по стирке белья №2/1 от 01.07.2019г. с ИП Кудиным Д.С. Чистое белье и полотенца хранятся в шкафу.

Естественное и искусственное освещение

Естественное освещение. Основные помещения учреждения имеют естественное освещение. Окраска стен, потолка, оборудования выполнена в светлых тонах. В качестве солнцезащитных устройств в групповых и спальнях используется тюль, теневые шторы.

Искусственное освещение. Система освещения общая. Искусственное освещение во всех помещениях пребывания детей, в зале физкультурных занятий представлено светодиодными лампами с защитной арматурой рассеивающего типа. Световые точки распределены равномерно. Запас ламп имеется. Уровни искусственной освещенности соответствуют санитарным нормам.

Протокол лабораторных измерений №12398 от 30.10.2019г. Имеется договор с ООО «Энергоснабжение» №300013 от 24.01.2019г.

Отопление и вентиляция

Система отопления от собственной котельной, разводящая система в удовлетворительном состоянии.

В качестве отопительных приборов используются чугунные радиаторы. Ограждение отопительных приборов в групповых выполнено съемными деревянными решетками. Термометры для контроля за температурой воздуха помещений пребывания детей имеются. Параметры микроклимата соответствуют требованиям санитарных норм. Протокол лабораторных измерений №12399 от 30.10.2019г.

Проветривание помещений проводят посредством окон и форточек.

Система вентиляции помещений для пребывания детей естественная вытяжная, смонтированы вытяжные короба в помещениях пищеблока. Вентиляция вытяжная естественная в медицинском блоке; на пищеблоке вытяжная с механическим побуждением. Фрамуги, форточки исправны, графики проветривания помещений имеются.

Водоснабжение и канализация

Система холодного водоснабжения централизованная, горячее водоснабжение от собственной котельной, разводка к санитарно-техническому оборудованию выполнена. Имеется контракт холодного водоснабжения и водоотведения №299 от 31.01.2019г. С ООО «Водосбыт»

Краны- смесители установлены над всеми умывальными раковинами и моечными ваннами административно-хозяйственных помещений. Инженерные сети в удовлетворительном состоянии. Система канализации централизованная, разводящие сети в удовлетворительном состоянии.

Пищеблок

Пищеблок расположен на 1-м этаже, имеет отдельный вход. Пищеблок эксплуатируется в соответствии с проектом по которому был построен. Включает следующий набор помещений: обеденный зал -6.7 кв.м на 8 посадочных мест, горячий цех площадью 8.6 кв.м, моечной столовой посуды, заготовочная -6.8 кв.м, помещение для хранения суточного запаса продуктов -1.8 кв.м, кладовая для хранения сыпучих продуктов 7.7 кв.м. Набор и площади помещений пищеблока не соответствуют требованиям санитарных норм.

В обеденном зале установлен 1 стол, стулья, питание детей 6-ти разовое, в столовой питается 7-8 детей. Остальные дети- инвалиды питаются в группах.

В горячем цехе установлено следующее оборудование: 1 электропечь производственная на 4 конфорки, 1 бытовая электропечь на 4 конфорки, электроводонагреватель с разводкой к местам пользования (к 2-м раковинам для мытья посуды), электромясорубка электрическая, бытовая..

Холодильное оборудование на пищеблоке: 1 холодильник бытовой для суточного запаса продуктов.

Холодильное оборудование на складе: 1 бытовой 2 -х камерный холодильник, 2 морозильные камеры.

Холодильное оборудование имеет термометры для контроля температурного режима.

Столовой и кухонной посудой, разделочным инвентарем учреждение обеспечено, инвентарь промаркирован. На момент проведения плановой проверки кухонная посуда использовалась с нарушением маркировки (в кастрюле «молоко» хранились вареники, в тазу без маркировки хранились картофельные очистки), что является нарушением п. 6.1 СанПиН 2.4.3259-15 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей", п. 4.10 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», п.13.3 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», ФЗ №52 от 30.03.1999г «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ст.28. Ответственность за данное нарушение несет повар Фролова Лариса Дмитриевна.

Столовые приборы хранились ручками вниз, что является нарушением п. 6.1 СанПиН 2.4.3259-15 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей", п. 5.13 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», п.13.14 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», ФЗ №52 от 30.03.1999г «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ст.28. Ответственность за данное нарушение несет повар Фролова Лариса Дмитриевна.

Сыпучие продукты хранятся в складе, в таре производителя, на стеллажах и подтоварниках. Сроки реализации продуктов соблюдаются.

Для мытья столовой посуды и кухонной посуды установлены 2 моечные раковины. Имеются инструкции по правилам обработки посуды, запас моющих и дезинфицирующих средств достаточный.

Горячая вода подается в учреждение в период отопительного сезона. На пищеблоке, в умывальной установлены резервные источники горячего водоснабжения с разводкой к местам пользования.

В ходе проверки проведена оценка фактического рациона питания воспитанников по представленным копиям журнала бракеража готовой кулинарной продукции за 10 дней, меню-требований за 10 дней и примерного 10 дневного меню, утвержденного директором организации. Сборник рецептов, на основании которого разработано меню, не представлен.

Питание воспитанников осуществляется в столовой учреждения, работающей на продовольственном сырье и реализующей блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню, что соответствует требованиям п. 6.1. СанПиН 2.4.3259-15 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей», п. 2.2. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Питание обучающихся осуществляется по разработанным примерным меню, что соответствует требованиям п. 6.4. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Примерное меню разработано на три возрастные группы (от 3 до 6 лет, от 7 до 11 лет, от 12 до 18 лет), что соответствует требованиям п. 6.6. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Согласно режиму дня в учреждении предусмотрено шестизачное горячее питание (завтрак, 2 завтрак, обед, полдник, ужин, 2 ужин), что соответствует требованиям п. 6.8. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

По представленным данным масса порций в граммах соблюдается, в соответствии с рекомендациями п. 6.9. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Наименование готовых блюд в журнале бракеража готовой кулинарной продукции соответствуют наименованию блюд в примерном 10-ти дневном меню.

При анализе меню-требований на выдачу продуктов питания и журнала бракеража готовой кулинарной продукции установлено: в меню нет повторения одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие 2-3 дня, что соответствует требованиям п. 6.13. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного

питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

На каждое блюдо примерного меню заведены технологические карты, что соответствует требованиям п. 6.11. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Для питания детей используются свежеприготовленные блюда, не подвергающиеся повторной термической обработке, включая разогрев, что соответствует требованиям п. 6.12. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Для питания детей используются щадящие способы приготовления блюд такие как варка, запекание, тушение. Продукты с раздражающими свойствами не используются, что соответствует требованиям п. 6.16. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Ежедневно в рацион питания включены мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный. Рыба, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты включены 1 раз в 3 дня, что соответствует требованиям п. 6.17. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

При проведении проверки фактического меню установлено, фактическое питание соответствует примерному меню, что соответствует требованиям п. 6.22. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное руководителем меню, с указанием названия кулинарных изделий и объемом блюд, что соответствует требованиям п. 6.24. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в организацию осуществляется при наличии документов удостоверяющих качество и безопасность продукции (сертификаты соответствия, ветеринарное свидетельство, декларация о соответствии), что соответствует требованиям п. 6.26. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Горячее питание организовано наличием первого и второго блюд доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных, что соответствует требованиям п. 7.1. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Отпуск горячего питания воспитанникам организован группам, что соответствует требованиям п. 7.2. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Обслуживание обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов с использованием линии раздачи, что соответствует требованиям п. 7.3. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Документация по организации фактического питания соответствует требованиям п. 6.1. СанПиН 2.4.3259-15 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей», п.п. 2.2, 6.4, 6.6, 6.8, 6.13, 6.11, 6.12, 6.16, 6.17, 6.22, 6.24, 6.26, 7.1, 7.2, 7.3. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания

обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Рекомендациям п. 6.9. приложения 3. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». Экспертное заключение № 956/003-ОГДип/01 от 5.11.2019г.

В ходе планового мероприятия по контролю в учреждении 29.10.2019г. был произведен отбор завтрака из 2-х блюд (2 блюдо – запеканка творожная с соусом, 3 блюдо – чай с сахаром) для проведения лабораторных исследований на содержание белков, жиров, углеводов и калорийность. По результатам лабораторных испытаний завтрака, отобранного на пищеблоке, установлено, что представленные образцы блюд соответствуют технологическим карточкам по содержанию белков, жиров, углеводов, энергетической ценности. Протокол лабораторных испытаний филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» в городе Анжеро-Судженске, Ижморском и Яйском районах №12388-12389 от 05.11.2019г.

Лабораторные исследования лука свежего показали, что представленный образец по паразитологическим показателям соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" п.11. . Протокол лабораторных испытаний №12390 от 30.10.2019г.

Лабораторные исследования моркови свежей столовой показали, что представленный образец по паразитологическим показателям соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" п.11. . Протокол лабораторных испытаний №12391 от 30.10.2019г.

Лабораторные исследования картофеля свежего показали, что представленный образец по паразитологическим показателям соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" п.11. . Протокол лабораторных испытаний №12392 от 30.10.2019г.

Лабораторные исследования напитка сокосодержащего яблочного осветленного для детского питания показали, что представленный образец по микробиологическим показателям соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 023/2011 "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей" приложение 1 таблица 3, ст.5, п. 5, пп 2, п.8. Протокол лабораторных испытаний №12393 от 05.11.2019г.

Проведены лабораторные испытания соли йодированной. Результаты исследования показали, что представленный образец по санитарно-гигиеническим показателям соответствует Решению комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №880 (ред. от 25.06.2013) "О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (вместе с ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции") приложение 3, п.9. Протокол лабораторных испытаний №12386 от 30.10.2019г.

Пищевая продукция, продовольственное сырье, запрещенные к ввозу в Российскую Федерацию, согласно Постановления Правительства РФ от 07.08.2014г. № 778 «О мерах по реализации Указа Президента Российской Федерации от 06.08.2014г. № 560 «О применении отдельных специальных экономических мер в целях обеспечения безопасности Российской Федерации»; Постановления Правительства РФ от 29.12.2018г. № 1716-83 «О мерах по реализации Указа Президента Российской Федерации от 22.10.2018г. № 592 «О применении специальных экономических мер в связи с недружественными действиями Украины в отношении граждан и юридических лиц Российской Федерации» не выявлена.

С целью исполнения Приказа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека № 672 от 18.08.2017г. «О проведении проверок организаций торговли и общественного питания установлено, что мясо и мясная продукция поступают в учреждение при наличии документов, подтверждающих качество и безопасность: декларации о соответствии, сертификаты соответствия, товарно-сопроводительные документы (приложения к товарно-транспортным накладным), ветеринарное свидетельство (свежее мясо).

На момент проведения проверки продукции Белоруссии, сыроподобные продукты, рыба ценных пород, органические продукты отсутствовали.

В учреждении соблюдаются правила мытья разделочного инвентаря. В смывах кухонного инвентаря и посуды бактерии группы кишечной палочки не обнаружено (протокол лабораторных испытаний №12380-12384 от 01.11.2019г.), что соответствует п. 13.11 СанПиН

В ходе проверки были проведены лабораторные исследования дезинфицирующего средства «Самаровка» 2%, лабораторные исследования показали, что содержание алкилдиметилбензила и алкилдиметиламмоний хлоридов (суммарно), показатель концентрации водородных ионов соответствуют норме. Протокол лабораторных испытаний №12387 от 06.11.2019г.

Смывы с оборудования медицинского кабинета показали, что влажная уборка и дезинфекция проводится качественно, БГКП и золотистого стафилококка не обнаружено. Протокол лабораторных испытаний №12377-12379 от 31.10.2019г.

Заключен контракт на проведение дератизационных и дезинсекционных мероприятий с ООО «Рубин» №1292-Н от 21.01.2019г. Дератизация проводится систематически. Акты выполненных работ имеются. Визуально следов жизнедеятельности грызунов не выявлено.

Кадры: медосмотр, гигиеническое обучение.

На момент проведения обследования в образовательной организации трудоустроено 37 работников.

Работники организации прошли периодический медицинский осмотр.

Каждый работник имеет личную медицинскую книжку установленного образца, в которую внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о профессиональной гигиенической аттестации, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, допуск к работе, что соответствует требованиям п. 15.2. СанПиН 2.4.3259-15 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей».

Работники организации привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, что соответствует требованиям, п. 12.2. СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита «В».

Кратность и периодичность медицинского осмотра соблюдается, что соответствует требованиям п. 15.1. СанПиН 2.4.3259-15 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей», п.п. 15, 20. приложение 2 приказа № 302-Н от 12.04.2011 «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных, предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда», п. 4.2. СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза», п. 7.1. СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней».

Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра вносятся в журнал здоровья, что соответствует требованиям п. 14.7. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Документация по организации и прохождению периодического медицинского осмотра работниками соответствует требованиям п. 15.1. СанПиН 2.4.3259-15 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей», приказа № 125н от 21.03.2014г. «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям». Экспертное заключение №957/003-ОГДиП/01 от 5.11.2019г.

выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами (с указанием положений (нормативных) правовых актов):

в ходе осуществления планового государственного санитарно - эпидемиологического надзора в отношении МУНИЦИПАЛЬНОГО КАЗЕННОГО УЧРЕЖДЕНИЯ АНЖЕРО-СУДЖЕНСКОГО ГОРОДСКОГО ОКРУГА "РЕАБИЛИТАЦИОННЫЙ ЦЕНТР ДЛЯ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ", располагающегося по адресу: Кемеровская область, г. Анжеро-Судженск, ул. Пятилетки, 21, в период с 14.10.2019 года по

11.11.2019 года выявлены нарушения обязательных требований санитарно – эпидемиологического законодательства Российской Федерации выразившиеся в следующем:

1. Стены в спальне и игровой стационарного отделения оклеены бумажными обоями, что не позволяет проводить влажную уборку и дезинфекцию, что является нарушением п. 8.2 СанПиН 2.4.3259-15 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей", ФЗ №52 от 30.03.1999г «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ст.28. Ответственность за данное нарушение несет юридическое лицо — Муниципальное казенное учреждение Анжеро-Судженского городского округа «Реабилитационный центр для детей и подростков с ограниченными возможностями здоровья», должностное лицо — директор Варанкина Анна Николаевна.

2. На момент проведения плановой проверки кухонная посуда использовалась с нарушением маркировки (в кастрюле «молоко» хранились вареники, в тазу без маркировки хранились картофельные очистки), что является нарушением п. 6.1 СанПиН 2.4.3259-15 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей", п. 4.10 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», п.13.3 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», ФЗ №52 от 30.03.1999г «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ст.28. Ответственность за данное нарушение несет повар Фролова Лариса Дмитриевна.

3. Столовые приборы хранились ручками вниз, что является нарушением п. 6.1 СанПиН 2.4.3259-15 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей", п. 5.13 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», п.13.14 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», ФЗ №52 от 30.03.1999г «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ст.28. Ответственность за данное нарушение несет повар Фролова Лариса Дмитриевна.

(с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения)

выявлены несоответствия сведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, обязательным требованиям (с указанием положений (нормативных) правовых актов): -----

выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора), органов муниципального контроля (с указанием реквизитов выданных предписаний): -----

нарушений не выявлено -----

Запись в Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля внесена (заполняется при проведении выездной проверки):

Лябах Е.А. - ведущий специалист
-эксперт

Варанкина А.Н. директор



(подпись проверяющего)

(подпись уполномоченного представителя юридического лица,
индивидуального предпринимателя, его уполномоченного
представителя)

Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля, отсутствует (заполняется при проведении выездной проверки):

(подпись проверяющего)

(подпись уполномоченного представителя юридического лица,
индивидуального предпринимателя, его уполномоченного
представителя)

Прилагаемые к акту документы: экспертные заключения №956/003-ОГДиП/01 от 05.11.2019г., №957/003-ОГДиП/01 от 05.11.2019г., №958/005-ОГДиП/01 от 05.11.2019г., протоколы лабораторных исследований №12377-12379 от 31.10.2019г., №12385 от 30.10.2019г., №12380-12384 от 01.11.2019г., №12386 от 30.10.2019г., №12390 от 30.10.2019г., №12391 от 30.10.2019г., №12392 от 30.10.2019г., №12387 от 06.11.2019г., №12393 от 05.11.2019г., №12388-12389 от 05.11.2019г., №12399 от 30.10.2019г., №12398 от 30.10.2019г.,

Подписи лиц, проводивших проверку: Лябах Е.А. - ведущий специалист -эксперт

_____ *Л*

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а): Директор Варанкина А.Н.

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность руководителя, иного должностного лица
или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя,
его уполномоченного представителя)

“ 11 ” ноября 20 19 г.

_____ *Варанкина А.Н.*
(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки: (подпись уполномоченного должностного лица (лиц), проводившего проверку)